



# Almenkerk

## Een duidelijke visie en strategie, maar vooral heel veel liefde voor de wijn

**Als je het koppel Joris & Natalie van Almenkerk in wijn- termen zou mogen omschrijven, denk je meteen aan sprankelend, dynamisch, vol van smaak en mooi in balans. Het begon als een 'practical joke' van vader Joep (voor velen gekend als 'Joep van restaurant De Mikke' in Oostduinkerke) tijdens een reis langs de wijnroute in Zuid-Afrika.**

Oorspronkelijk wilden ze zich vestigen in Stellenbosch, maar een vriend opperde om toch eens *over the mountain* te gaan kijken. Meteen een schot in de roos én liefde op het eerste gezicht voor een... appelboomgaard. In 2004 werkten ze aan de grondvoorbereiding en werden de eerste experimentele wijnranken aangeplant. Een jaar later volgde de aanplant van heel wat hectare.

Hijzelf woonde al sinds 1999 in Plettenberg Bay. Het hele gezelschap werd prompt verliefd op het prachtige land en meer bepaald op de Western Cape. Vader Joep opperde: 'En als we nu eens een *winefarm* kochten?' Hij voegde er wel snel aan toe: 'Maar jullie baten hem wel uit hé.'

Beiden hadden al een universiteitsdiploma op zak, maar Joris besloot in 2004 opnieuw te gaan studeren, ditmaal aan de Stellenbosch University: een vierjarige opleiding oenologie en viticultuur. Natalie ging werken in onder meer de toerismesector en werd ondertussen (in 2008) zwanger van hun eerste kindje, Annabelle. Een jaar later volgde Emma Manon. Best een pittige tijd dus. En zoals steeds het geval is na het behalen van een diploma: *it's a licence to learn*. Je mag nog zoveel *degrees* hebben als je wil, het blijft toch elke dag *learning by doing*.

## Let's start our dream

Toen Joris vele jaren later afstudeerde aan de universiteit, werd dit met de nodige toeters en bellen gevierd. Tijdens het dessert hief vader Joep het glas om zijn zoon te lauweren en alle monden vielen open toen hij zijn speech eindigde met: 'Wanneer kopen we nu die *winefarm*? *Let's start our dream!*'

Voor de toen nog heel jonge Joris en Natalie was dat het startschot van wat nu tot een prachtige onderneming is uitgegroeid: Almenkerk Wine Estate in de Elgin-vallei.

Op vandaag heeft het domein 15 ha wijngaarden en 17 ha appels & peren op een totale oppervlakte van 105 hectare grond. Naast een schitterende *wine estate* zijn Joris en Natalie dus ook de trotse eigenaars van een boutique *apple and pear estate*. Ronkende namen als Royal Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Pink Lady groeien hier in alle rust.





# Het gamma

Het gamma wijnen is onderverdeeld in 3 ranges:

## Almenkerk Flagship range



### Almenkerk Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc  
 Franse stijl, elegant en complex, volle smaak  
 handgeplukt  
 gerijpt in franse eiken vaten  
 Alcohol: 13,1%

### Almenkerk Chardonnay

Chardonnay  
 Citrus fruit, levendige aciditeit en mineraliteit  
 handgeplukt  
 6 maanden houtlagering  
 Alcohol: 11,8%

### Almenkerk Merlot

Merlot  
 Dominantie van rood fruit, elegant met grafiet tannines  
 late oogst  
 gevinifiëerd in kleine vaten  
 Alcohol: 13,3%

## Lace by Almenkerk

### Almenkerk Lace Red Vineyard Selection

Cabernet Sauvignon  
 Aroma's van rode bessen en donker fruit met kruidige tonen  
 handgeplukt  
 6 maanden houtlagering  
 Alcohol: 12,6%

### Almenkerk Lace Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc  
 Een expressie van rijp fruit met florale toets en minerale eigenschappen.  
 late oogst  
 fermentatie in houten vaten  
 Alcohol: 13,1%

### Almenkerk Lace Rosé

Cabernet Sauvignon  
 Aromas van rijpe aardbei en watermeloen  
 handgeplukt  
 gerijpt op vaten  
 Alcohol: 12,5%



Almenkerk

## The Flemish Masters



### Almenkerk Flemish Masters

Merlot  
 Intens rood fruit, met een hint van witte peper. Fijne tanine structuur en een elegante langdurige afdronk.  
 handgeplukt  
 12 maanden houtgerijpt  
 Alcohol: 13,8%





Lode Lemahieu en Brigitte Ommeslag

## “Tipies Suid-Afrikaans”

### **Wat is jullie favoriete Zuid-Afrikaanse woord?**

*Brigitte: ‘Ik kan nie klaag nie. Dat is hier een veelgebruikt antwoord als je iemand vraagt hoe het met hem/haar gaat.’*

### **Is er een Vlaams gerecht dat jullie hier missen?**

*Lode: ‘Tomates crevettes!.. Garnalen vind je hier niet. Ik mis dus ook lekkere garnaalkroketten.’*

### **Wat is jullie favoriete plek in Zuid-Afrika?**

*Brigitte: ‘In onze eigen regio is dat Vergelegen Estate, Somerset West. Een statig oud wijndomein, met zoveel allure. Mahoniehouten geboende tafels met grote boeketten verse bloemen, een tuin met dikke eikenbomen. Op het domein vind je een hoogaangeschreven culinair restaurant en je kan er ook picknicken in stijl. Die picknickmand moet je wel de dag voordien bestellen. Een echte aanrader vind ik.’*  
*‘In Kaapstad ga ik graag op zoek naar winkeltjes met uitsluitend *handcrafted* curiosa. Dat is altijd leuk kopen en je weet dat je er de lokale ondernemers een beetje mee steunt.’*

### **Wat is jullie mooiste herinnering in dit land?**

*‘Wij zijn beiden fervente reizigers. Enkele jaren geleden zijn we met onze jeep van Zuid-Afrika naar Zanzibar gereden. We hebben 14.000 km afgelegd in zes weken. We sliepen niet in hotels, maar in een daktent bovenop de jeep. Dit een avontuur noemen is nog een understatement. We kunnen uren vertellen over al het moois dat we gezien hebben... maar evenzeer over de angsten die we doorstaan hebben.’*





# Colmant

**Xxxxxx**

**Wat een heerlijk toeval dat de naam Colmant begint met de letter C. De C van champagne. Want daar is dit verhaal mee gestart. Als Belg had Jean-Philippe Colmant, zoals velen onder ons, altijd wel een fles champagne gekoeld staan. Wij zijn procentueel dan ook de grootste afnemer van champagne, vóór onze Franse burens. Willen we iets vieren: champagneeee!**

Het was voor hem dan ook al snel duidelijk dat hij deze godendrank in Zuid-Afrika wou importeren. Daarnaast wou hij een niche-markt bewandelen door zelf Cap Classique te maken, de Zuid-Afrikaanse versie van wat wij kennen als méthode traditionnelle.

## Coup de foudre

Jean-Philippe Colmant verkocht zijn bloeiend bedrijf in granieten grafstenen in Wallonië en trok in 2001 met zijn – ondertussen helaas overleden – echtgenote op reis naar Zuid-Afrika. Het was een absolute *coup de foudre* want ze besloten al heel gauw dat ze België definitief wilden verruilen voor Zuid-Afrika.

De keuze viel op Franschoek, een goede 75 km van Kaapstad. Deels omwille van de adembenemende natuur – Franschoek wordt niet voor niks de *Valley of Dreams* genoemd – en deels omdat ze voor hun vijf kinderen een uitstekende school zochten. Die vonden ze in Bridge House.

Geen half werk. Twintig jaar geleden kocht het koppel vijf hectare grond en startte from scratch. Ondertussen is er 2,4 ha wijngaard en wonen zowel Jean-Philippe en zijn vrouw Marina, als wijnmaker Paul en diens vrouw Berna en zoon Jean op het domein. De constructie van de wijnkelder die in 2005 werd gebouwd, is gebaseerd op de knowhow die hij meekreeg van zijn relaties in Champagne en lijkt als twee druppels water op een champagnekelder. Ook het materiaal liet Jean-Philippe rechtstreeks uit de Champagnestreek overkomen. De houten vaten zijn van de beste kwaliteit en werden geleverd door Tonnellerie Jérôme Viard.

Net zoals de bubbels is alles hier *state of the art* met heel veel aandacht voor detail. Moderne technieken werden bij de bouw gecombineerd met de typische architectuur van de streek. De kelder is opgetrokken in baksteen en heeft een constante temperatuur van 13 °C. Hij werd gebouwd voor een productie van 45.000 flessen per jaar, maar ondertussen zijn dat er al 65.000 geworden. Colmant wil niet per se groter worden. Alle aandacht gaat naar kwaliteit, de kwantiteit volgt.





## Het team

**Winemaker/Owner**

Dirk Vaeye

**Sales & Marketing/Owner**

Natasha Proost

**Viticulturist/Estate Manager**

Xxxxx

**Assistant viticulturist**

Xxxxx

## Een eigen merk: Bela-Bela

In 2018 brachten Dirk en Natascha hun eigen merk op de markt: Bela-Bela. Voor de naam vonden ze inspiratie in het stadje in Limpopo, waar zich geothermische bronnen bevonden die men vroeger 'warmbad' noemde. In Tswana betekent Bela-Bela *boiling hot*. De connotatie met 'schoonheid' via het Franse *belle* en het Spaanse en Italiaanse *bella* was mooi meegenomen. Bela-Bela werd een sterk merk op de exportmarkt.

Het gaat hier om 'allemandsvrienden' wijnen met een eerlijke prijs-kwaliteitverhouding waar iedereen van kan genieten. In wijntermen een instapreeks of *entry level* genoemd. Deze wijnen worden naar hun smaak door de wijnmaker en het team van een grote *winery* in Villiersdorp gemaakt. De Bela-Bela Viognier, Chenin Blanc, Pinotage Rosé en Cape Blend (pinotage/cabernet sauvignon) werden 4 jaar geleden in België gelanceerd en doen het erg goed.

## Wijnen voor elke gelegenheid

Dunstone is eerder een boutique wijn. Hier gaat men voor een kleine productie van hoge kwaliteit. Wijnmaker Gielie Beukes scoorde 4 sterren en meer in de Platter's Guide van 2023 met deze wijnen.

Momenteel hebben Natascha en Dirk zelf voornamelijk shiraz en grenache aanplant, en een klein beetje mourvèdre en viognier, waarvan er finaal meer moet komen. In de toekomst zouden ze ook graag chardonnay willen aanplanten om daar een Cap Classique van te maken. Nu is het vooral uitkijken naar een Dunstone nieuwe blend die ze zullen creëren met 70% grenache, 20% shiraz en 10% mourvèdre. Ze kunnen dus zeker en vast tegemoet komen aan alle smaakprofielen en prijscategorieën van hun clientèle. Wijn voor elke dag of voor een extra speciaal moment.

De wijnen van Dunstone worden gemaakt bij 'de bureu'. In een eigen wijnkelder wil het koppel voorlopig niet investeren.

Dirk: 'De technische kant laat ik graag aan mensen over die de juiste kennis hebben. Ik pretendeer niet dat ik wijnmaker ben. In België heb je vaak te maken met snobisme rond wijn. Mensen die pochen met hun wijndiploma's. Dat is het tegenovergestelde van hoe wij zijn. Wij proeven, begrijpen wijn, wij voelen smaken. Je verkoopt niet alleen je product, je verkoopt ook een verhaal van Zuid-Afrika en alle warmte – letterlijk en figuurlijk – errond. Ik geef toe dat ik zelf af en toe eens moet spieken als mensen mij heel technische vragen over wijn stellen. En dan? Da's toch helemaal niet erg?'





# Hasher Family Estate

## Passie xxxxx

**De hemel op aarde bestaat. Dat wisten Frederik & Céline al een tijdje, na vele reizen naar hun geliefde Zuid-Afrika. COVID-19 liet hen – zoals zovelen – nadenken over de essentiële waarden in het leven. Ze konden even hun drukke job naast zich neerleggen, genoten van de extra tijd met hun drie kinderen en dachten na over hoe ze hun toekomst professioneel verder wilden uitbouwen.**

Die zou bij voorkeur in het teken van hun twee grootste passies staan: wijn en Zuid-Afrika. Die droom werd werkelijkheid toen ze in 2021 een paradijselijk wijndomein in de Upper Hemel-en-Aarde vallei wisten te verwerven. Hun beider familienamen werden verenigd in de welkinkende merknaam: Hasher Family Estate.

## Je maakt je eigen lot

Het was lang niet meteen duidelijk dat Hasher Winery de eindbestemming van hun zoektocht zou worden. Dat Céline en Frederik naar Zuid-Afrika zouden trekken en er een nieuw professioneel leven wilden uitbouwen, stond wel vast. Ze overwogen meerdere opties, van buffels kweken tot het uitbouwen van een *blueberry-farm*. Op een gegeven ogenblik brachten ze zelfs een bod uit op een olijfboomgaard in Tulbagh. Maar toen bleek dat hun voorstel en de vraagprijs te ver uit mekaar lagen, lieten ze dat plan varen.

Tot ze op een dag telefoon kregen van PWC, PricewaterhouseCoopers, een internationaal advieskantoor: of ze geen belangstelling hadden voor een bekend wijndomein in Stellenbosch? Hoewel Frederik al heel lang een uitgesproken passie had voor wijn, was dat toch iets dat hij liever aan zich voorbij liet gaan. Een wijndomein? *Too complicated.*

Toch bleek de belangstelling gewekt, want hierna bezochten ze nog enkele andere domeinen in Franschhoek & Stellenbosch. Tot hun goede vriend JC van Creation, een bekend wijndomein in Hemel-en-Aarde, hun aanraadde hun zoektocht toe te spitsen op de Hemel-en-Aarde vallei. Frederik had nu eenmaal een voorliefde voor pinot noir en laat die vallei voor die druif nu net het neusje van de zalm zijn. Met andere woorden, het was beslist de moeite waard er verder te blijven zoeken. Maar aangezien er daar zelden iets te koop komt en ze op dat ogenblik nog weinig contacten hadden, leek dat onbegonnen werk. Het netwerk van JC zou hen echter naar de juiste deuren leiden. En dat bleek het wijndomein te zijn dat ze nu hun Hasher mogen noemen. De vorige eigenaars beheerden het domein al 13 jaar vanuit de UK. Een combinatie van het moeilijke beheer op afstand en gezondheidsproblemen maakten dat de Britten bereid waren hun bod te aanvaarden.

Puur gevoelsmatig wist Céline dat dit de juiste keuze was. Alle puzzelstukken vielen in elkaar. Toen Frederik haar reeds in 2008 voor het eerst meenam naar Zuid-Afrika, was dit namelijk het eerste wijndomein dat ze samen bezochten. Het lot was hen dus gunstig gezind!

Ook Frederik spreekt met dankbaarheid over dit ongelooflijke toeval: de vriendschap met JC die leidde naar de juiste plek, hij die Céline verliefd kon laten worden op het land, de jarenlange vakanties met zijn familie in Hermanus – op slechts enkele kilometer van waar ze nu wonen. Door de omvang van het domein – 180 hectare – kunnen ze misschien al hun dromen tegelijk realiseren: én wijn, én *blueberries*, én olijfbomen, én buffels, lacht Frederik.





## Pinot noir en chardonnay

De beslissing om pinot noir en chardonnay tot hun paradepaardjes te maken is deels ingegeven door het feit dat je voor deze druivensoorten in de Hemel-en-Aarde vallei het ideale klimaat terugvindt. Dit klimaat werkt in de vallei als een trechter, het trekt de koude lucht van de Atlantische Oceaan binnen. Tegen valavond komen de wolken boven de wijngaarden hangen en is het mistig. Vandaar de naam van hun chardonnay: Marimist. Deze afkoeling maakt het voor de druiven ideaal, zeker in het rijpingsseizoen. Overdag kan het tot 30 °C warm zijn, maar 's nachts daalt de temperatuur heel fel. Daarnaast lieten de nieuwe eigenaars van bij de aanvang een uitgebreid bodemonderzoek uitvoeren. Frederik legt uit: 'als je op Google Maps kijkt, zie je een foto van toen we er

mee bezig waren. We hebben toen 110 gaten van 2 meter diep en 3 meter lang in de grond gemaakt. Er werden bodemstalen genomen. Zo kon er een analyse gemaakt worden van de fertiliteit en de structuur van de grond. Aan de hand daarvan werden de voedingsstoffen toegevoegd die de bodem nodig had, zoals kalksteen. Op die manier bekwamen we een uniformiteit in de wijngaard. Homogeniteit is immers erg belangrijk voor kwaliteit.'

Hij gaat verder: 'Er wordt ons vaak gevraagd of we de Bourgogne-stijl in Zuid-Afrika willen creëren en we zijn hier heel duidelijk in: wij verkopen Hasher niet als Zuid-Afrikaanse wijn, wij verkopen onszelf als een *cool climate* wijn van de Hemel-en-Aarde vallei. We hebben wel een aantal zaken die gelijklopen

met Bourgogne zoals het terroir, maar in Bourgogne kunnen ze geen Hemel-en-Aarde wijnen maken, net zomin als wij Bourgognewijnen kunnen maken. Maar het is wel dezelfde stijl. In onze kelder opteren wij voor *low intervention*, we komen zo weinig mogelijk tussen. Onze wijnen worden gemaakt in de wijngaarden en eens ze in de kelder zijn, is het een kwestie van het 'sap te begeleiden'. Dat heb je in Bourgogne ook. Ik hoor liever de verwijzing naar *Old World Wine*, dat houdt meer verband met hoe je wijngaarden en wijn maken benadert. Puur het terroir laten spreken en niks toevoegen aan de wijn. Ze noemen de pinot noir trouwens de *heart break* druif omdat het zo'n gevoelige druif is. Het is een druif die je 'terroir gedreven' moet maken anders zal hij nooit goed zijn. Je kunt

niks verstoppen, niks maskeren. Het is een doodeerlijke druif. In de wijngaard kan je het verschil maken, eens in de kelder eigenlijk niet meer.'

Deze professionele manier van werken werpt alvast zijn vruchten af: in februari 2022 lanceerde Hasher zijn eerste jaargang en in juli was alles uitverkocht. Als beginnend wijndomein konden ze hier enkel maar van dromen. Het fiere koppel benadrukt dat ze het heel belangrijk vonden om in eerste instantie in Zuid-Afrika hun (wijn)stempel te zetten. 80% van de eerste jaargang verkochten ze dan ook op Zuid-Afrikaanse bodem, vooral in de *fine fleur* van de top-restaurants.





Erik en Liesbeth Wouters

## “Tipies Suid-Afrikaans”

### **Wat is jullie favoriete Zuid-Afrikaanse woord?**

*Liesbeth:* ‘Drukkie. In plaats van een kus bij de ontmoeting geef je een drukkie. Elkaar krachtig omarmen, ik vind het eigenlijk wel iets moois, niet enkel het woord maar ook de daad. In een *drukkie* leg je best veel emotie. Ik heb nog vrij veel contact met vrienden in België en het doet altijd deugd als ik ze een keer per jaar een *drukkie* kan geven.’

### **Wat moet je hier absoluut gedaan hebben?**

*Erik:* ‘We hebben eigenlijk geen klanten die hier verblijven voor must-do’s. De meeste gasten komen voor de rust. Ze genieten van de natuur, lezen een boek en bezoeken wijndomeinen.’

### **Mis je een typisch Belgisch product?**

*Erik:* ‘Kaas! Goeie kazen zijn hier een zeldzaamheid. Alhoewel er in Franschoek wel een winkel is met een mooi aanbod: La Cotte Inn.’

### **Welke anekdote zal je steeds bijblijven?**

*Liesbeth:* ‘Stap in Zuid-Afrika nooit op de trein om er luttele ogenblikken later weer van te stappen. Er staat namelijk geen meneer met een fluitje... Op een bepaalde dag stap ik dus op de trein, maar het was me in die wagon te vuil en te druk, dus ik ga weer buiten om naar een andere wagon te gaan.... Maar op dat moment sluiten de deuren en rijdt de trein weg. Helaas met mijn vriendin aan boord, want die had niet eens de tijd om uit te stappen.’

### **Wie of wat is voor jou een voorbeeld?**

*Liesbeth:* ‘Voor mij zijn mensen bij wie het glas steeds halfvol is in plaats van halfleeg, een voorbeeld. Altijd meegenomen als er MooiBly wijn in dat glas zit... maar je weet wat ik bedoel. Het leven moet vooruitgaan en dat lukt een pak beter met een positieve ingesteldheid!’





# Spioenkop

## Passie xxxxx

Het is een beeld dat je niet meteen verwacht in de nabijheid van wijngaarden: naast de druivenstokken zie je zover het zicht reikt, ook appel- en perenbomen. De kans is groot dat de appel die je vandaag misschien at, uit deze regio komt. Een waar fruitparadijs dus voor appels en peren, maar evenzeer voor druiven.

*Gelukkige druiven,  
fantastische wijnen*

*Geestdrift  
en daadkracht*

Het milde mediterrane microklimaat van de Elgin Valley met de verkoelende impact van de Atlantische oceaan enkele kilometer verderop, resulteert in een traag groei- en rijpingsproces van het fruit. En dit biedt uiteraard ook grote voordelen voor de wijnbouw. De topografie is een grote troef: warme dagen, koude nachten, een dergelijke hoogteligging maakt een druif gelukkig. De South Easter zorgt voor verkoeling en legt vaak een wolkenmantel over de vallei. Die biedt een natuurlijke beschutting voor de heerlijke, maar vaak te warme zon.

Voeg daarbij de unieke terroir van onder andere klei en je hebt alle ingrediënten om fantastische wijnen te kunnen maken. Elegante wijnen vooral, met een perfecte zuurtegraad.

Koen Roose van Spioenkop is een man zonder compromissen. Wijn maken is voor hem zijn manier van leven, zijn lotsbestemming: in Roeselare indertijd als zaakvoerder van wijnhandel CoRoVa, gespecialiseerd in Zuid-Afrikaanse wijnen, en op vandaag in Zuid-Afrika als de eigenzinnige bezieler-eigenaar-wijnmaker van Spioenkop.

Hij heeft niets met boekenwijsheid en babbelcultuur, maar houdt van daden. Die liefde en geestdrift gecombineerd met een onvermurwbare wil om frisse, minerale wijnen te maken van de druiven die zijn grond hem schenkt, maken de wijnen van Koen Roose buitengewoon boeiend.









# Wolvenhoek

Xxxxxx

Wolven zag de familie Sas er tot nu toe niet, nog niet. Maar het verhaal gaat dat als de Cape Doctor sterk waait, de wind als een trechter binnenkomt en daarbij een geluid maakt dat lijkt op het huilen van een wolf.

Alle uitgesproken eigenschappen van een wolf vinden we bij de familie Sas daarentegen wel terug: veerkrachtig, sterk, hoog ontwikkelde zintuigen, groot aanpassingsvermogen. Het lijken dan ook de eigenschappen die je nodig hebt om een wijndomein op te starten.

18,5 hectare was er al beplant op het enorme domein van 84 hectare, een enorme berg inbegrepen. De berg die voor hen hun *little piece of Ireland* is, een land waar de familie trouwens ook een speciale band mee heeft. Tevens de berg waarop vader Eric en dochter Isabeau ogenblikkelijk verliefd werden: ruw en robuust maar met een betoverend uitzicht vanaf de top. In 2018 mochten ze deze omgeving hun paradijs noemen.

Dat was oorspronkelijk niet de bedoeling, maar COVID-19 deed de wereld stilstaan waardoor veel collega's die al in moeilijke papieren zaten, drastische beslissingen moesten nemen. Een aantal wijndomeinen beslisten te stoppen en hierdoor kwam er veel materiaal op de tweedehandsmarkt. Eerst was men van plan de wijn niet zelf te maken, maar het enthousiasme en de ambitie van de familie namen snel de bovenhand en na een jaar was hun eigen kelder al operationeel.

## Project in stroomversnelling

Voorheen was Wolvenhoek al een *wine farm* maar zonder eigen wijnkelder. De druiven werden naar een coöperatieve gebracht. Op het domein bevond zich een oude schuur die de nieuwe eigenaars initieel gingen afbreken, maar uiteindelijk konden ze er op één jaar tijd een functionele kelder van maken.

Er gebeurde dus heel veel op korte termijn en in 2021 kwam de eerste wijn op de markt. Het eerste jaar was het nog zoeken naar welke stijl ze het best aannamen, door te kijken, te voelen en te proeven.





# Droom

Xxxxxx

**Een droom kan vergeleken worden met het afspelen van een film, een film met een script. In iedere droom zit een bepaalde verhaallijn, vaak behoorlijk speciaal en niet altijd even logisch, want het script van een droom hoeft nu eenmaal niet te voldoen aan de wetten en verwachtingen van de dagelijkse werkelijkheid. Maar dromen blijven bovenal de manifestaties van iemands diepste verlangens.**

*Kathleen:* 'Ik hoor soms dat de hoge prestatiedruk op school ervoor zorgt dat in België reeds tieners gevaar lopen een burn-out te krijgen. Hier is die druk minder groot maar is sporten erg belangrijk. Ik ben zelf afgestudeerd als onderwijzeres dus ik weet hoe het onderwijssysteem in België in elkaar zit. Hier in Zuid-Afrika doen de leerlingen bij mooi weer veel taken buiten. De kinderen zijn echte buitenkinderen, ze zijn de hele dag op pad met vriendjes. En als we thuiskomen treffen we vaak een halve klas in onze woonkamer aan. Een iPad verslaving? Dat kennen ze hier niet. En de kwaliteit van het onderwijs is echt top. Lewis en Jay waren bij de verhuis tweeënhalve en één jaar oud, dus zijn nu eigenlijk al meer Afrikaantjes dan Belgen. Ze spreken voornamelijk Engels maar we waken erover dat we altijd Nederlands met hen praten zodat ze de taal niet verliezen.'

In 2015 realiseerden Kathleen Aerts en Steven Van Hoof hun gemeenschappelijke droom: met het hele gezin verhuizen naar Zuid-Afrika.

## Dromen van een beter leven

Het was het land waar ze vaak op vakantie kwamen om rond te trekken, inspiratie op te doen en achteraf helemaal opgeladen terug te keren naar België. Maar eenmaal thuis hadden ze het altijd moeilijk om zich terug aan te passen. Ze misten vooral de vriendelijkheid van de mensen en de waanzinnig mooie natuur.

De plannen om te verhuizen werden op een gegeven ogenblik concreet en de vele to-do's om zo'n grote stap te zetten werden stuk voor stuk afgevinkt. Geschikte school vinden voor Jay & Lewis? Check! In Bridge House in Franschhoek vinden ze dé plaats waar hun kinderen kwalitatief onderwijs kunnen krijgen.

'Eigenlijk wilden we al veel vroeger de stap zetten om te verhuizen naar Zuid-Afrika, maar mijn moeder had Alzheimer en aangezien wij een heel hechte band hadden, wou ik haar niet achterlaten. In het beginstadium had ze namelijk nog een te grote band met haar thuisomgeving. Toen we in 2015 verhuisden is ze uiteindelijk meegegaan. Ze heeft niet meer alles bewust meegemaakt door haar ziekte, maar ze voelde dat ze heel liefdevol was omringd. In 2020 is ze spijtig genoeg overleden.'





## Een eigen wijngaard

Voltijds bezig zijn met wijn is hun beider grote wens. Heel even onderzochten ze de mogelijkheid een wijngaard in Toscane te kopen.

*Antoinette:* 'De wijngaarden in Toscane zijn extreem duur en de arbeidskosten zijn er zeer hoog. Bovendien mag er voor Chianti Classico, de wijn die we wilden maken – gemaakt van de sangiovesedruif – slechts een beperkt aantal hectare in de regio aangeplant worden. Je mag dus maar aanplanten als iemand anders zijn rechten verkoopt of ermee ophoudt. En het verwerven van die rechten brengt alweer een hoge investering met zich mee.'

Marc & Antoinette hopen binnen afzienbare tijd hun carrière in de richting van Zuid-Afrika te stuw en hun passie verder te mogen uitbouwen. Want zolang ze beiden nog een intensieve professionele loopbaan hebben, wordt er

gewacht met de aanplant van wijnranken op hun stuk grond. Zeker is dat ze consequent chardonnay en cabernet sauvignon zullen blijven produceren, met misschien een klein stukje cabernet franc. Een mooie proefruimte en shop zullen in een later stadium volgen.

De cabernet sauvignon van Redamancy groeit nu op de wijngaard van hun buur in Devon Valley (Stellenbosch), waarvan zij het volledige beheer doen. Daar is ook een grote olijfbosgaard waar ze gemiddeld 650 liter olijfolie per oogst mee mogen bottelen.

Hun chardonnay komt van de Kaap Zuid Kust (Vermaaklikheid) waartoe slechts enkele wijnmakers toegang hebben. De chardonnay is van een zeer hoge kwaliteit en uniek door de wat zoute nasmaak onder invloed van de nabijheid van de zee.